

C O S E C H A

HOTEL SAN CRISTÓBAL

FOOD

BURRITO COSECHA	230
Swiss chard, vegetables from the garden, black beans, poblano sauce	
BURRITOS DE CHORIZO	300
Scrambled eggs (2), chorizo, pickled jalapeño, black beans	
DESAYUNO "CHOYERO"	300
Handmade flour tortilla, regional machaca (200g), avocado, farm cheese, black beans, salsa asada	
TOAST COSECHA	230
Avocado, cherry tomato, regional cheese, pesto, campesino	
HUEVOS RANCHEROS	300
Fried corn tortilla, black beans, 2 eggs, avocado, ranchera sauce	
BISTEC RANCHERO	450
Ranchera flank steak (120g), fried egg, flour tortillas	
ENCHILADAS	300
3 enchiladas, regional cheese, chicken (120G), ranchero sauce	
CHILAQUILES COLORADITOS	300
Oaxacan mole, cilantro cream, onion, fried egg	
VEGETARIAN OMELETTE	260
Eggs (2), cherry tomato, spinach, mushrooms, goat cheese, avocado, cilantro, kelp pesto	
PEOPLE'S CHAMPION	310
2 eggs, bacon, chorizo, sourdough, roasted vegetables	
PAN FRANCÉS CON MANGO	270
Mango jam, fresh mango, sour cream	
HOTCAKES DE ELOTE	270
Yellow corn hotcakes, toasted coconut, lemon-agave honey, toasted almonds	
PARFAIT DE TEMPORADA	260
Seasonal fruit, greek yogurt, mint, granola, agave	

SIDES

AVOCADO	80
BACON [50G]	110
EGGS [2]	100
TOAST	80
HASHBROWN	80
CHORIZO [80G]	110
CHICKEN [200G]	180
FLANK STEAK [180G]	190

DRINKS

AMERICANO	80	HOT TEA	80
ESPRESSO	80	ICE TEA	80
COLD BREW	100	HOT CHOCOLATE	100
LATTE	110	CHAI	100
CAPPUCCINO	110	CHAI LATTE	140
ESPRESSO TONIC	110	MATCHA	110
ESPRESSO CORTADO	90	MATCHA LATTE	140

COCKTAILS

MIMOSA	Orange or grapefruit juice, prosecco (45ml)	220
BLOODY MARY	Vodka (45ml) tomato juice, black sauce, tabasco, lime	250
MICHELADA	National Beer (355ml) lime, salt	120
CLAMATO PREPARADO	National beer (355ml), tomato juice, black salsa, lime, salt	110

NATURAL JUICES

ORANGE	80
GRAPEFRUIT	80
GREEN	110
FROM THE GARDEN	110

SODAS

HIERBA MATE [355ML]	120
COCA COLA [355ML]	100
COCA COLA LIGHT [355ML]	100
SEVEN UP [355ML]	100

SAN CRISTÓBAL KOMBUCHA

BALANCE [195ML]	Lavander, damiana, sage, honey	175
WELLNESS [195ML]	Ginger, lemon grass, honey	175
RESILIENCE [195ML]	Bugambilia, chamomile, honey	175

MILK SHAKES

BANANA & CACAO	175
PEANUT BUTTER & VANILLA	175

 GLUTEN  FISH  SHELLFISH  DAIRY  EGGS  NUTS

ALL OUR PRICES INCLUDE TAX AND ARE IN MXN.

*Our dishes may contain ingredients such as eggs, dairy, gluten, sesame, fish, shellfish, crustaceans, peanuts, soy, and tree nuts. If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform your server. Please note that consuming poultry, meat, seafood, fish, eggs, or unpasteurized dairy products that are raw or undercooked may increase the risk of foodborne illness.



C O S E C H A

HOTEL SAN CRISTÓBAL

ALIMENTOS

BURRITO COSECHA	230
Acelga blanqueada, vegetales del huerto, frijoles negros, salsa verde	
BURRITOS DE CHORIZO	300
2 Huevos revueltos con Chorizo (80gr) y Jalapeño Curtido, frijoles negros	
DESAYUNO "CHOYERO"	300
Burritos de machaca (200gr), tortilla de harina doña "Moni", aguacate, queso de rancho, frijoles negros, salsa asada	
TOAST COSECHA	230
Aguacate, tomate cherry, queso regional, pesto, pan campecino	
HUEVOS RANCHEROS	300
Tortilla de maíz frita, frijol negro guisado, 1 pz huevo frito, aguacate, salsa ranchera	
BISTEC RANCHERO	450
Arrachera ranchera (120g) con 2 huevos estrellados, tortillas de harina	
ENCHILADAS	300
3 Enchiladas rojas, rellenas de quesillo y pollo (120gr)	
CHILAQUILES COLORADITOS	300
Mole oaxaqueño, cilantro, crema agria, cebolla morada, huevo frito	
OMELET VEGETARIAN	260
Huevo (2), tomate cherry, espinaca, champiñones, queso de cabra, aguacate, cilantro, pesto de hoja santa-kombucha	
DESAYUNO DE CAMPEONES	310
2 Huevos al gusto, tocino, chorizo, pan de masa madre, vegetales asados	
PAN FRANCÉS CON MANGO	270
Pan brioche, mermelada de mango, mango fresco, crema agria	
HOTCAKES DE ELOTE	270
Elote amarillo, coco tostado, miel de agave con limón, almendra tostada	
PARFAIT DE TEMPORADA	260
Jugo de naranja, fruta de temporada, yogur griego, granola casera, miel de agave	

ADICIONALES

AGUACATE	80
TOCINO [50G]	110
HUEVOS [2]	100
PAN TOSTADO	80
PAPAS HASHBROWN	80
CHORIZO [80G]	110
POLLO [200G]	180
ARRACHERA [180G]	190

BEBIDAS

CAFÉ AMERICANO	80	TÉ CALIENTE	80
ESPRESSO	80	TÉ HELADO	80
COLD BREW	100	HOT CHOCOLATE	100
LATTE	110	CHAI	100
CAPPUCINO	110	CHAI LATTE	140
ESPRESSO TONIC	110	MATCHA	110
ESPRESSO CORTADO	90	MATCHA LATTE	140

COCTELES

MIMOSA Jugo de naranja o toronja, prosseco (45ml)	220
BLOODY MARY	250
Vodka (45ml) jugo de tomate, salsas negras, salsa tabasco, limón	
MICHELADA Cerveza nacional (355ml) limón, sal	120
CLAMATO PREPARADO	110
Cerveza nacional, jugo de tomate, salsa negras, limón, sal	

JUGOS NATURALES

NARANJA	80
TORONJA	80
VERDE Espinaca, pepino, apio, manzana verde, perejil, naranja	110
DE LA HUERTA Betabel, apio, zanahoria, toronja, jengibre	110

REFRESCOS

HIERBA MATE [355ML]	120
COCA COLA [355ML]	100
COCA COLA LIGHT [355ML]	100
SEVEN UP [355ML]	100

SAN CRISTÓBAL KOMBUCHA

EQUILIBRIO [195ML] Lavanda, damiana, salvia, miel de abeja	175
BIENESTAR [195ML] Jengibre, te limón, miel de abejal	175
RESILIENCIA [195ML] Bugambilia, manzanilla, miel de abeja	175

MILK SHAKES

PLATANO Y COCOA	175
CREMA DE CACAHUATE Y VAINILLA	175

GLUTEN PESCADO MARISCOS LÁCTEOS HUEVOS SÉSAMO NUECES

TODOS NUESTROS PRECIOS SON EN PESOS E INCLUYEN IVA

Nuestros platillos pueden contener ingredientes como huevo, lácteos, gluten, ajonjoli, pescado, mariscos, crustáceos, cacahuates, soya y nueces. Si usted tiene alguna alergia o restricción alimenticia, por favor infórmelo a su mesero. Tenga en cuenta que el consumo de aves, carnes, mariscos, pescados, huevo o lácteos sin pasteurizar, crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

